

Cocina DULCE

Panquecitos decorados



\$20.00 USD \$2.50
7 503006 851353 16
HECHO EN MEXICO



Año 2 No. 16
MENSUAL

Consortio Editorial JM, S.A. de C.V.

Presidente: Jorge L. Álvarez Vega
Vicepresidente: Raúl Traslosheros Béjar
Secretario: L.A.E. Matías Cristóbal A.
Contabilidad: Thelma Matías **Director Editorial:** César Mendoza Olivos **Editoras:** Leticia Díaz Pineda, Mónica Reyes Cardero
Chef: Edgar López Mata, Edgar González Morales **Dirección de Diseño:** Mariano Lara Hernández **Diseño Gráfico:** Aarón Ríos Sánchez **Fotografía:** Osvaldo H. de la Garza, Sandra Mireya Lucio Lizarde
Retoque Digital: Fernando Alfaro Arellano
Producción: Eduardo Arcos Reséndiz
Circulación: Blanca Álvarez

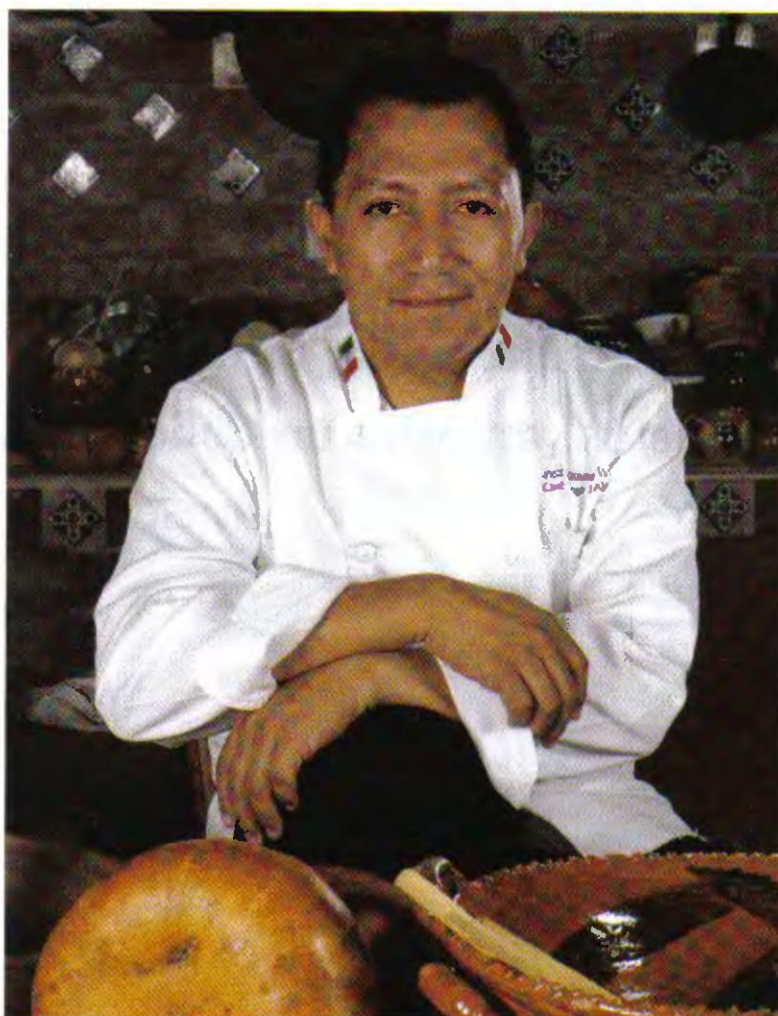
Oficinas: Sabino No. 156, Col. Santa Ma. La Ribera México D.F., C.P. 06400 **Tels.:** 5547-2999 5547-6701 / 5541-4772 / 5547-9550

Impresión de interiores y portada: Editorial de Impresos y Revistas S.A. de C.V. Emilio Carranza No. 100, Col. Albert-Zacahuizco, Deleg. Benito Juárez, México, D.F., CP 03550 **Tels.:** 5672-0399 / 5532-0004 **No. de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo:** 04-2005-011909324500-102 **No. de Certificado de Licitud de Contenido:** 10780 **No. de Certificado de Licitud de Título:** 13207 **Distribuido en el D.F. por:** Unión de Expendedores y Voceadores de los Periódicos de México, A.C., Guerrero No. 50, Col. Guerrero, México D.F., C.P. 06470 **Tels.:** 5591-1000 / 5591-1301 **Por medio del Despacho:** Everardo Flores Serrato Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, C.P. 06470, Deleg. Cuauhtémoc, México, D.F. **Tel.:** 5128-6670 **Distribución Foránea:** Codipyrsa, S.A. de C.V., Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, C.P. 06470, Deleg. Cuauhtémoc, México, D.F. **Tel.:** 5714-3286 y 5128-8670 **Locales Cerrados:** Distribuidora Intermex, S.A. de C.V., Lucio Blanco No. 435, Col. San Juan Tilihuaca, Azcapotzalco, México, D.F., **Tel.:** 5230-9533

La editorial no se hace responsable del contenido de los anuncios y ofertas realizadas por los anunciantes, ni de ideas, imágenes, materiales y productos presentados por los colaboradores en esta y otras ediciones. Prohibida su reproducción total o parcial

Impresa y Editada en México
Printed and made in Mexico

Venta de espacios publicitarios:
Grupo Comercial Adal
Tel.: 5611-3684 y 5611-3780
villanueva_adal@terra.com.mx



Cualquier niño tiene una gran ilusión al saber que se comerá un delicioso panquecito, y más si ha participado en la elaboración de la receta junto a un adulto; así se lo comerá con mayor alegría.

Los panquecitos que le presentamos en este número se caracterizan por tener divertidas decoraciones, por lo que son dedicados a consentir a los reyes del hogar, aunque también para el antojo de los adultos con corazón de niño.

Incluso pueden ser el complemento de una buena anfitriona en alguna fiesta infantil; así que los invitamos a que los saboreen y sorprendan a sus pequeñines. Por eso le traemos las recetas tradicionales pero con divertidas decoraciones, así que no espere más y disfrútelas junto con su familia.

Contenido

Ingredientes básicos

2

Los utensilios

3

Recetas básicas

4

Panquecitos decorados

7

Colores y sabores D'Gari

11

Más panquecitos decorados

16

Mermelada y licor

24



Ingredientes básicos

La repostería requiere ingredientes básicos como harina, huevo, mantequilla, leche, azúcar y fruta; la buena calidad de éstos garantiza un delicioso sabor y mayor tiempo de conservación.



▲ Mantequilla

Es de origen vegetal. La mantequilla sin sal no altera el sabor de las masas. Este lacteo puede ser digerido por los niños quienes consumen gran energía.



▲ Huevos

Aportan textura, espesor y sabor a las masas. Las claras se baten a punto de turrón para darle volumen a las masas o preparaciones.



▲ Esencia de vainilla

Es una esencia muy aromática que da un sabor especial a los postres; su calidad varía según la marca. Su sabor es clásico en la repostería.



▲ Harina de trigo

Entre más refinada sea menor cantidad de minerales y vitaminas tiene. Si la almacena, verifique que no tenga bichos o basuritas y pásela por un colador.



El ingrediente del mes Leche condensada

Es una leche espesa, dulce, de color amarillento, que se logra por medio de un proceso de evaporación en el cual se condensa el líquido de la leche y se le añade más azúcar.

Por medio de este proceso, la leche es esterilizada, lo que permite su buen estado y durabilidad sin conservadores. Posteriormente es envasada y etiquetada para su comercialización, en presentaciones de 100 y 397 g

Actualmente, existen diversas marcas comerciales de prestigio que la elaboran y la distribuyen a precios accesibles; además existe de tipo *light*, que a diferencia de la tradicional, tiene menos grasa y calorías.

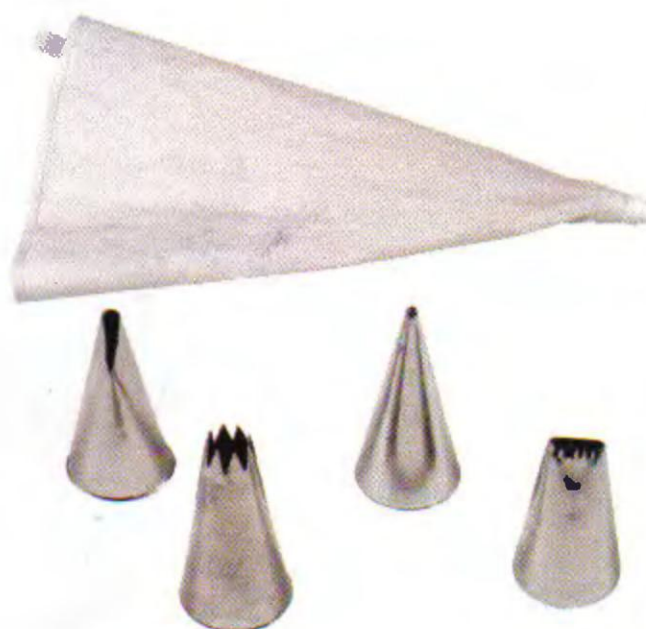
Es importante que, al adquirirla, las latas no estén maltratadas o infladas, siempre verifique la fecha de caducidad; consévelas en un lugar fresco y seco. Una vez fuera de la lata, conserve la leche en refrigeración en un recipiente de plástico con tapa, de una a dos semanas.

Los utensilios y *sus cuidados*



◀ Placa para panquecitos

Molde para hornear que tiene, por lo general, 12 huecos para panqués o mantecadas. Hay placas para panquecitos redondos y rectangulares.



◀ Mangas y ducas

Indispensables para rellenar o decorar pasteles. Hay ducas de plástico o acero inoxidable, de numerosos diámetros y múltiples formas, que permiten variar las decoraciones.



▶ Capacillos

Son las bases o contenedores de papel que permiten desmoldar con facilidad y darle una mejor presentación a los panquecitos. Hay de diferentes tamaños, colores y estampados.



▶ Batidora

Aparato de gran utilidad en la repostería y la panadería, de bastante ayuda para mezclar o batir las claras a punto de turrón.



◀ Papel encerado

Es delgado, revestido con una película impermeable por ambos lados. En repostería se utiliza para calcar dibujos o figuras.



◀ Rodillo

Tradicionalmente de madera, sirve para extender la masa. Presione el rodillo con firmeza para aplanar y extender la pasta de manera uniforme.

Tips:

Los utensilios de cocina de calidad tienen un precio mayor a los comunes, pero poseen más durabilidad; para mantenerlos en excelente estado, haga lo siguiente:

◀ Lávelos o límpielos después de usarlos, evite que queden remojados por mucho tiempo y no los talle con fibra metálica para que no se rayen.

◀ En caso de que los raye es posible pulirlos con un paño especial, cuya textura es más fina que la de una lija de agua.

◀ Después de lavarlos es importante secarlos con un trapo o toalla de algodón que no suelte pelusa, manténgalos colgados o ligeramente separados entre sí.

Receta base para *panquitos*

INGREDIENTES

12 piezas

- 3 huevos enteros
- 100 g de azúcar
- 20 g de mantequilla, a temperatura ambiente
- $\frac{3}{4}$ de taza de aceite
- 150 g de harina cernida
- 1 cucharadita de polvo para hornear cernido
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 10 g de levadura en polvo disuelta en $\frac{1}{4}$ de taza de leche tibia
- 24 capacillos
- 1 molde para panqués
- Horno precalentado a 180 °C



▲ Coloque los huevos en el tazón de la batidora; bátalos a punto de turrón (deben aumentar su tamaño al doble)



▲ Agregue el azúcar y continúe batiendo hasta que la mezcla se blanquee



▲ Incorpore enseguida la mantequilla y el aceite; bata hasta que se incorporen



▲ Añada gradualmente la harina y el polvo para hornear (siga batiendo)



▲ Adicione la vainilla y la levadura; mezcle hasta integrar



▲ Ponga dos capacillos en cada hueco del molde, vierta la mezcla anterior hasta $\frac{3}{4}$ partes de los mismos y hornee por 20 minutos

Pasta de almendras

INGREDIENTES

1 kg

- 2 tazas de agua
- 250 g de almendras
- 750 g de azúcar glas
- 3 claras
- 1 cucharadita de esencia de almendras



▲ Hierva el agua, agregue las almendras y deje hervir por un minuto; apague el fuego, escúrralas y retíreles la cáscara, puede hacerlo frotándolas entre sus manos o con un trapo húmedo.



▲ Muélalas junto con el azúcar hasta pulverizarlas; hágalo poco a poco para facilitar el proceso.



▲ En la mesa, forme una fuente con el polvo de almendra, ponga las claras en el centro y amase, de adentro hacia fuera, hasta que obtenga una pasta homogénea; agregue la esencia y amase hasta incorporar.



▲ Si necesita pintar una porción de pasta, utilice colorantes líquidos, añada una gota a la vez y amase hasta que logre la tonalidad deseada.

Tip:

Guarde en una bolsa de plástico bien cerrada, conserve en refrigeración.

Panquecitos de nuez

INGREDIENTES

12 piezas

- 3 huevos enteros
- 100 g de azúcar
- 20 g de mantequilla, a temperatura ambiente
- $\frac{3}{4}$ de taza de aceite
- 125 g de harina cernida
- 1 cucharadita de polvo para hornear cernido
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 10 g de levadura en polvo disuelta en $\frac{1}{4}$ de taza de leche tibia
- 30 g de nuez troceada
- 24 capacillos
- 1 molde para panqués
- Horno precalentado a 180 °C

▲ Realice el mismo procedimiento de la receta base para panquecitos (vea la pág. 4); sólo agregue la nuez después de la levadura y mezcle hasta incorporar

Pasta dulce con manteca

INGREDIENTES

300 g

- 100 g de manteca vegetal
- 200 g de azúcar glas cernida
- 1 clara de huevo

▲ Acreme la manteca hasta que esponje; agregue el azúcar poco a poco y siga batiendo hasta incorporar.

▲ Añada la clara y siga batiendo hasta que obtenga una pasta homogénea.

Fondant

INGREDIENTES

1 kg

- 1 ½ cucharadas de grenetina
- ¼ de taza de agua fría
- ½ taza de glucosa
- 2 cucharadas de manteca vegetal
- 1 cucharada de glicerina
- 1 cucharada de esencia de almendra
- 8 tazas de azúcar glas cernida



▲ Hidrate la grenetina y déjela reposar por 5 minutos; fúndala en baño maría, agregue la glucosa y mueva hasta disolverla.



▲ Añada la manteca vegetal, la glicerina y la esencia, mezcle hasta incorporar; retire del fuego y deje entibiar.



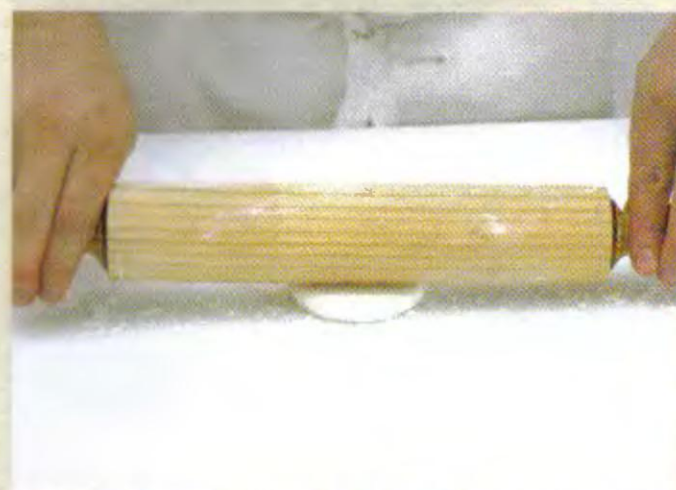
▲ En un recipiente hondo, forme una fuente con la mitad del azúcar, vierta la mezcla en el centro.



▲ Integre poco a poco con una palita de madera; adicione gradualmente el resto del azúcar y mezcle hasta que la masa no esté pegajosa.



▲ Enharine ligeramente la mesa y amase la mezcla con las manos; si está blanda, agregue más azúcar glas o, si está muy dura, vierta un poco de agua.



▲ Para trabajar el fondant, espolvoree la mesa con un poco de fécula de maíz o azúcar glas y extiéndalo con un rodillo; si lo quiere de color, divídalo en las porciones necesarias y píntelas antes de extenderlas.

Tip:

Conserve el fondant en una bolsa bien cerrada, de preferencia en refrigeración hasta por 2 semanas

INGREDIENTES

6 piezas

- 6 panqués individuales
- 190 g de fondant color blanco
- 80 g de fondant color rojo
- 40 g de fondant color café
- ¼ de taza de fécula de maíz
- ¼ de taza de mermelada de fresa
- 1 cortador circular de 7.5 cm de diámetro
- 1 cortador ovalado de 5.5 cm de largo
- 1 cortador ovalado de 2.5 cm de largo
- Rodillo, duya lisa, cuchillo liso y pincel delgado
- 1 plumín negro, no tóxico



▲ Espolvoree un poco de fécula de maíz en la mesa y extienda el fondant blanco hasta que tenga 2 mm de grosor, corte 6 círculos. Unte los panqués con mermelada y cúbralos con los círculos. Extienda el fondant rojo y corte 6 óvalos grandes (cara).



▲ Con la parte ancha de la duya, corte 12 círculos en el recorte blanco (ojos) y 6 en el rojo (nariz).



▲ Unte la parte trasera de las caras y los círculos con un poco de mermelada; coloque una cara en cada panqué, y encima dos ojos y una nariz.



▲ Extienda el fondant café y corte 6 óvalos pequeños, úntelos con mermelada y póngalos como boca. Finalmente, marque el centro de los ojos con el plumín.

Caritas

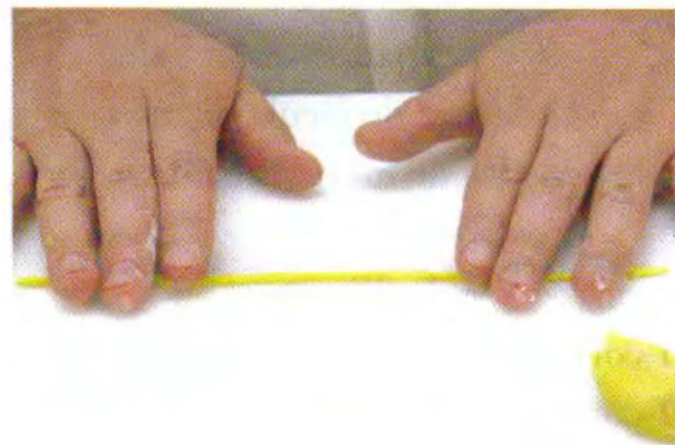
INGREDIENTES

6 piezas

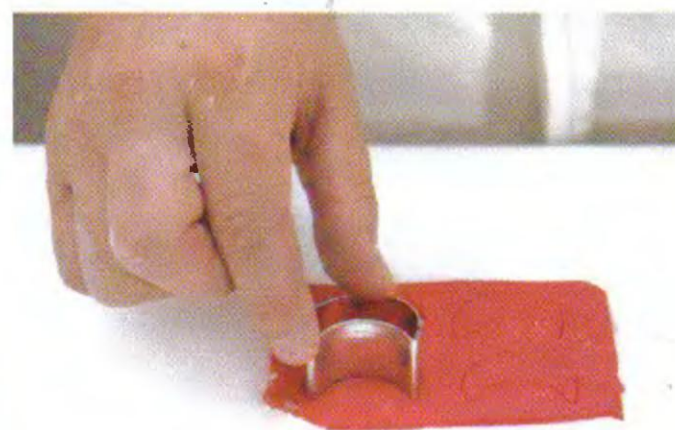
6 panqués individuales
190 g de fondant color blanco
40 g de fondant color rojo
80 g de fondant color amarillo
20 g de fondant color negro
Lunetas de colores, las necesarias
 $\frac{1}{4}$ de taza de fécula de maíz

$\frac{1}{4}$ de taza de mermelada de fresa
1 cortador circular de 7.5 cm de diámetro
1 cortador en forma de media luna de 2 cm de largo
Rodillo, cuchillo liso y pincel delgado
1 plumín color negro, no tóxico

▶ Extienda el fondant blanco hasta que tenga 2 mm de grosor, corte 6 círculos. Empareje un poco el copete de los panqués, unte mermelada y cubra con los círculos.



▶ Divida el fondant amarillo en 12 porciones y gírelas hasta que obtenga hilos delgados; después, enróllelos de manera que parezcan nidos; serán el cabello.



▶ Extienda el fondant rojo y corte 6 medias lunas (bocas). Sobre cada círculo blanco, coloque 2 piezas amarillas y una boca.



▶ Divida el fondant negro en 12 porciones y gírelas hasta que obtenga hilos delgados, déles forma de "U" y póngalos como ojos; coloque una luneta como nariz; marque una cruz en cada ojo y una curva en la boca.

Tip:

Para hacerlos más divertidos, utilice diferentes colores de fondant para cubrir cada panqué.



INGREDIENTES

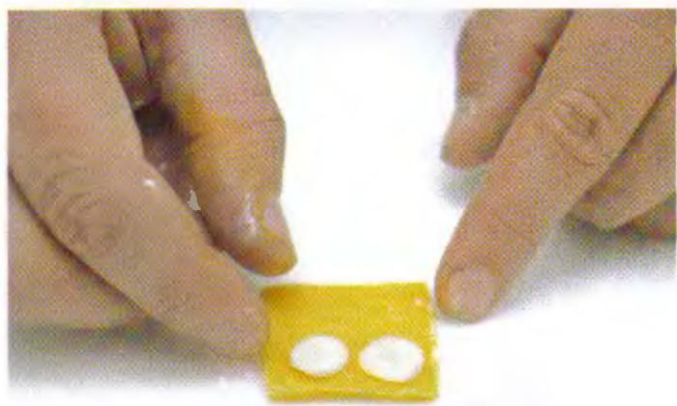
6 piezas

- 6 panqués individuales
- 60 g de fondant color blanco
- 40 g de fondant color amarillo
- 20 g de fondant color café
- 50 g de fondant color azul
- 50 g de fondant color rojo
- 50 g de fondant color naranja
- ¼ de taza de fécula de maíz
- ¼ de taza de mermelada de fresa
- 1 cortador circular de 7.5 cm de diámetro
- 1 cortador cuadrado de 4 cm por lado
- 1 cortador pequeño de media luna
- Rodillo, cuchillo liso y pincel delgado
- 1 plumín color negro, no tóxico

► Extienda cada porción de fondant hasta que tenga 2 mm de grueso. Corte un círculo en el fondant naranja



► Para la cara, corte un cuadro en el fondant amarillo; haga una bolita del mismo color (nariz).



► Forme 2 círculos blancos de 1 cm de diámetro para los ojos, y 2 bolitas azules para el centro de los mismos, presione para que se fijen.



► Corte un rectángulo en el fondant café (cuello); los dientes en el blanco y una media luna en el rojo (boca).



► Unte mermelada en el panqué y cúbralo con el círculo naranja; acomode las piezas como se muestra, fijelas con mermelada. Trace las pestañas con el plumín.

Bob Esponja



Tip:

Enharine ligeramente la mesa, el rodillo y los cortadores antes de usarlos. Para hacerlos más divertidos, utilice diferentes colores de fondant para cubrir cada panqué.

Bebitos

INGREDIENTES

12 piezas

- 12 panqués individuales
- 300 g de pasta de almendras
- Colores vegetales amarillo, carne, azul, verde y rosa
- 1 cortador circular de 5 cm de diámetro
- 1 cortador circular de 1.5 cm de diámetro
- Rodillo y cuchillo liso
- 1 plumín negro, no tóxico



Tip:

Para que las piezas de pasta se adhieran mejor entre sí y en el panqué, úntelas con un poco de mermelada de fresa o clara de huevo.

▲ Extienda la pasta hasta que tenga 3 mm de grosor; corte 12 círculos grandes y cubra el copete de cada panqué. Corte rectángulos de 1.5 x 3 cm y colóquelos como almohaditas.



▲ Del recorte de pasta, separe una porción de 50 g y píntela de color carne; extiéndala sobre un plástico y corte 12 círculos pequeños (caritas); haga las naricitas con una bolita de la misma pasta; dibuje los ojos y la boca con el plumín. Acomode las caritas en cada almohadita.



▲ Separe una porción de pasta de 25 g y píntela de amarillo, extiéndala y corte 3 círculos grandes (cobijas); en un extremo, haga un corte horizontal de 1 cm de ancho.



▲ Haga un doblez en la parte del corte de la cobija; acomode ésta en el panqué, tapando un poco la carita. Realice 3 cobijitas con cada color (excepto el carne).

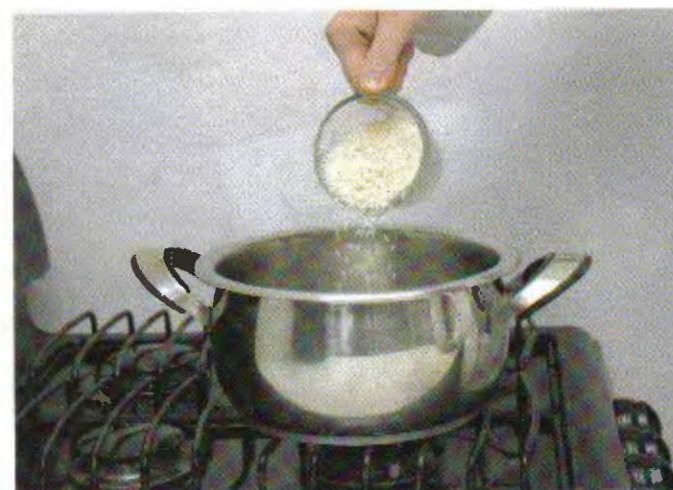
Flan de *arroz*



INGREDIENTES

10 porciones

- 4 tazas de agua
- 1 ½ tazas de arroz de grano corto
- 1 lata de leche condensada
- 1 sobre de flan D'Gari sabor chocolate
- 1 ½ tazas de crema batida
- Lunetas, gomitas de colores y confeti de azúcar de colores para decorar
- 10 moldes individuales de aluminio para flan
- 1 manga
- 1 duya rizada no. 2D



▲ A fuego alto, caliente el agua con el arroz, deje hasta que se cueza; mezcle de vez en cuando para evitar que se pegue (de secarse demasiado, vierta un poco más de agua); agregue la leche condensada y mezcle hasta incorporar



▲ Añada el flan y mezcle hasta disolverlo, deje hervir por 2 minutos y retire del fuego; deje enfriar un poco, vierta a los moldes y refrigere por 2 horas o hasta que cuaje



▲ Verifique que las orillas no estén pegadas, coloque encima un capacillo o un cuadro de papel encerado y desmolde; decore con la crema batida, las gomitas, las lunetas y el confeti



Panquecitos *imposibles*



INGREDIENTES

8 porciones

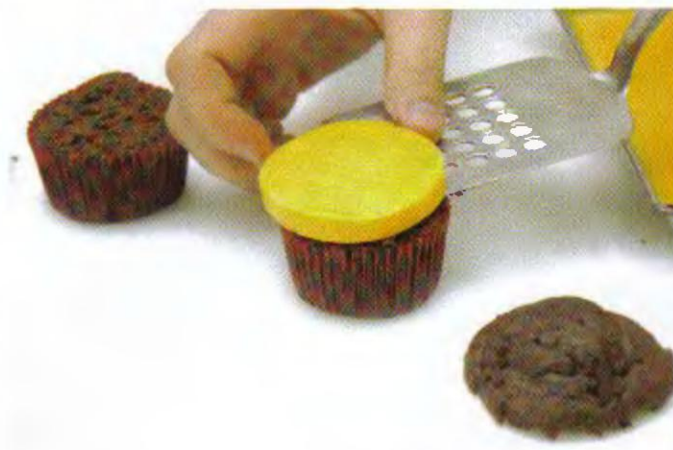
- 500 ml de leche entera
- 1 sobre de flan D'Gari sabor vainilla
- 8 panquecitos de chocolate comerciales
- 1 ½ tazas de crema batida
- 8 cerezas con rabo
- 1 charola de lámina galvanizada o plástico de 30 x 19 x 2.5 cm
- 1 cuchillo de sierra
- 1 cortador redondo de 6 cm de diámetro
- 1 manga
- 1 duya rizada no. 2D



▲ Caliente la leche a fuego alto; agregue el flan y mezcle hasta disolverlo, al hervir, reduzca el fuego al mínimo y déjelo por 2 minutos; vierta en la charola y refrigere hasta que cuaje; reserve.



▲ Corte el copete de los panquecitos a la altura del capacillo (hágalo con cuidado para no romperlos); reserve.



▲ Corte 8 círculos de flan y colóquelos sobre cada panquecito.



▲ Póngales el copete encima; decórelos con la crema batida y una cereza.

Copas *mármol*



INGREDIENTES

6 porciones

- 500 ml de leche
- ¾ de sobre de flan D'Gari sabor chocolate (12 cucharadas)
- 1 panqué marmoleado comercial
- 1 cortador redondo de 3 cm de diámetro
- 6 copas tipo flauta de plástico
- 4 cucharadas de gelatina de agua D'Gari sabor piña, cuajadas



▲ Caliente la leche a fuego alto, agregue el flan y mezcle hasta disolverlo; deje hervir por 1 minuto y retire del fuego.



▲ En cada copa, vierta una capa de flan de 3 cm, refrigere hasta que cuaje (mezcle de vez en cuando el flan sobrante para evitar que se cuaje); aparte, corte círculos en las rebanadas de panqué.



▲ Coloque un círculo de panqué encima del flan, debe quedar bien pegado a éste; vierta hasta 3 cm más de flan (debe estar casi cuajado) y coloque otro círculo; termine de llenar la copa con flan; aparte, triture la gelatina de piña y decore las copas.

Mariposas

INGREDIENTES

12 panqués individuales
2 tazas de crema para batir
½ taza de leche entera
Color vegetal amarillo
12 polvorones
50 g de azúcar glas
Malvaviscos largos, los necesarios

12 piezas

12 lunetas
Granillo de chocolate,
el necesario
Manga con duya de estrella
del No. 12
1 plumín negro, no tóxico



▲ Bata la crema con la leche hasta formar picos; agregue colorante al gusto, mezcle y llene la manga; para cubrir los panquecitos, presiónela un poco y jale hacia arriba para formar asteriscos con volumen; reserve.



▲ Corte los polvorones a la mitad y espolvoréelos con azúcar glas.



▲ Corte los malvaviscos a la mitad, a lo largo.



▲ Para armar las mariposas, coloque medio malvavisco en el centro y una mitad de galleta en cada lado; simule la cara con una luneta y las antenas con el granillo; pinte las caritas con el plumín.

INGREDIENTES

6 piezas

- 6 panqués individuales
- 60 g de fondant color café claro
- 60 g de fondant color carne
- 40 g de fondant color café oscuro
- 40 g de fondant color naranja
- 20 g de fondant color rojo
- ¼ de taza de mermelada de fresa
- 1 cortador circular de 7.5 cm de diámetro
- 1 cortador en forma de media luna de 8 cm de largo
- Rodillo, cuchillo liso y pincel delgado

Tip:

Para que las piezas de pasta se adhieran mejor entre sí y en el panqué, úntelas con un poco de mermelada de fresa.



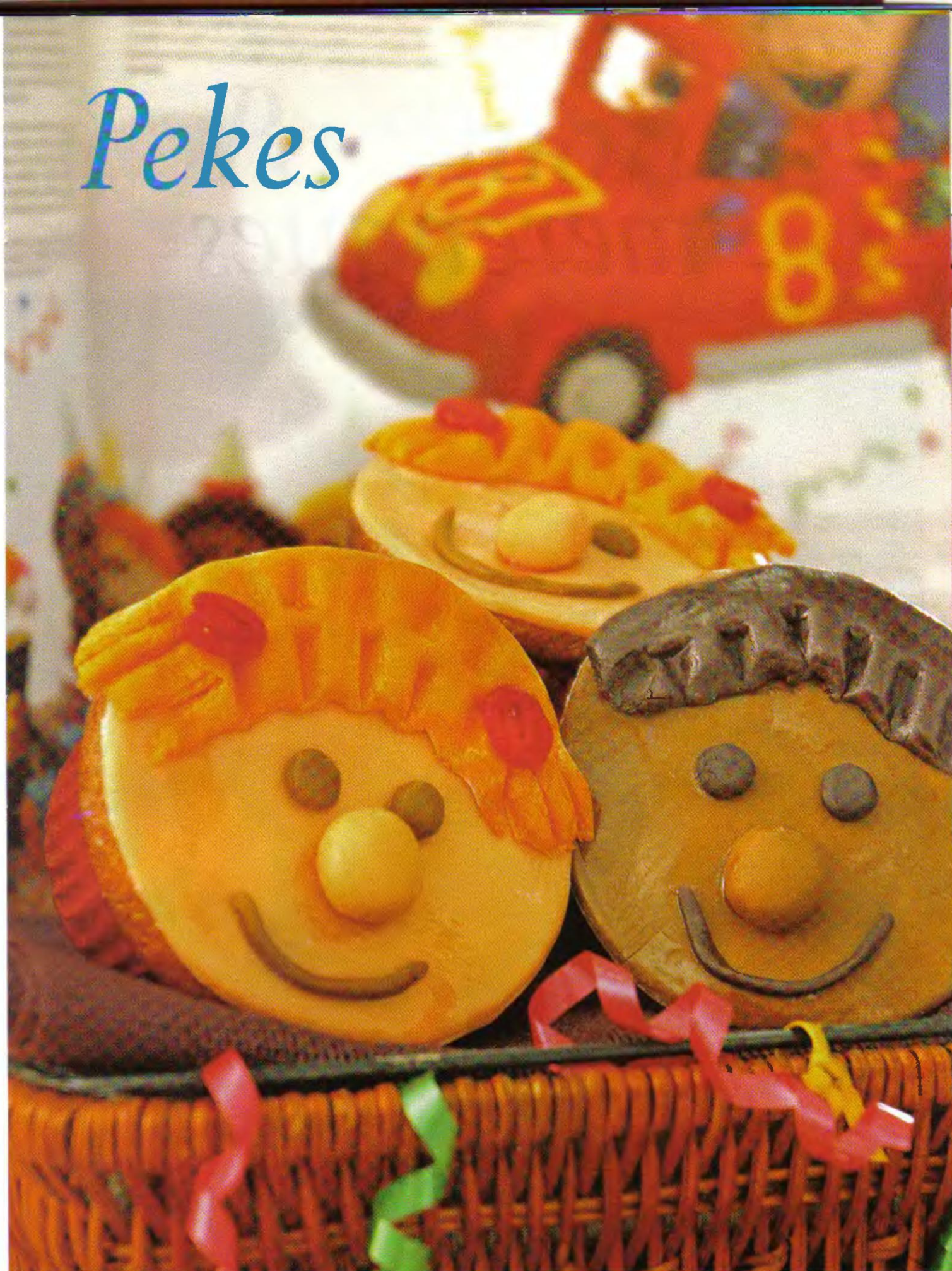
▲ Corte un poco el copete de los panqués para emparejarlos. Extienda el fondant café claro y el carne hasta que tengan 3 mm de grosor, corte 3 círculos en cada uno y cubra los panqués.



▲ Con el recorte, realice 3 bolitas de cada color para formar las naricitas. Realice 6 bolitas y 3 tiritas tanto en el fondant café claro como en el oscuro; pegue las piezas claras en las caritas color carne y las piezas oscuras en las café claro.



▲ Extienda el fondant naranja y el café oscuro, corte 3 medias lunas en cada uno, márquelas con el mango del pincel (también los extremos de las piezas naranja); arme las caritas como se muestra y decore el cabello de las niñas con dos bolitas rojas.



Tipo *merengues*

INGREDIENTES

12 piezas

6 panqués individuales
2 tazas de pasta dulce con manteca
100 g de confeti para repostería
Manga y duya de roseta del No. 2D
Espátula



▲ Unte un poco de pasta en los panqués; llene la manga con el resto de la misma.



▲ Sujete la manga de forma vertical y aplique la pasta de afuera hacia dentro para simular que es un merengue, finalice en pico.



▲ Finalmente, espolvoréelos con un poco de confeti.

Pac-man

INGREDIENTES

6 piezas

- 6 panqués individuales
- 190 g de fondant color blanco
- 20 g de fondant color amarillo
- 50 g de fondant color azul
- 50 g de fondant color rojo
- ¼ de taza de mermelada de fresa
- 1 cortador circular de 7.5 cm de diámetro
- 1 cortador circular de 4.5 cm de diámetro
- Rodillo, duya lisa, cuchillo liso y pincel delgado
- Lunetas y popotes, los necesarios
- 1 plumín negro, no tóxico

Tip:

Coloque los panquecitos en un platón negro y decore con popotes y lunetas.



▲ Extienda el fondant blanco hasta que tenga 2 mm de grosor; corte 6 círculos grandes y cubra los panquecitos; corte 9 círculos con la duya y reserve.



▲ Extienda el fondant amarillo y corte 2 círculos chicos, córtelos un triángulo pequeño. Con el plumín, pinte el centro de 2 círculos que reservó. Con un poco de mermelada, arme las figuras y péguelas en los panquecitos.



▲ Para los fantasmillas, extienda el fondant azul y rojo, corte 2 círculos chicos en cada uno y corte los flecos como se muestra; simule los ojos con los círculos que reservó y póngales bolitas azules en el centro.



Flores

INGREDIENTES

6 piezas

- 6 panqués individuales
- 1 taza de crema para batir
- Colorante vegetal amarillo
- 50 g de fondant color azul turquesa
- 50 g de fondant color naranja encendido
- 1 cortador de hoja chica
- 1 cortador redondo de 2 cm de diámetro
- Batidora y espátula

◀ Bata la crema hasta que esponje, agregue color amarillo al gusto y mezcle hasta incorporar; cubra los panquecitos y alise. Extienda cada fondant hasta que tengan 2 mm de grosor; corte 5 pétalos y un círculo para cada flor, de manera alternada. Forme las flores combinando los colores de las piezas.



Rositas

INGREDIENTES

12 piezas

- 12 panqués individuales
- 300 g de pasta dulce con manteca
- Colorante vegetal rosa
- 50 g de azúcar granulada de colores
- Manga con duya lisa del No. 2

◀ Pinte la pasta con el colorante y llene la manga. Para cubrir los panquecitos, sujete la duya de manera vertical, presiónela un poco hasta que forme cilindros pequeños, jale hacia arriba para terminarlos en pico. Al final, espolvoréelos con azúcar granulada.

Ranitas

INGREDIENTES

12 piezas

12 panqués individuales
2 tazas de crema para batir
½ taza de leche entera

Colorantes vegetales
verde y negro

12 gomitas rojas

Manga y ducas del No. 1 y 5

Espátula y cuchillo



▲ Bata la crema con la leche hasta que se formen picos; separe 1 ½ tazas, pinte una taza de verde y la restante de negro.



▲ Corte una media luna en un costado del copete de los panquecitos y retire el pan; cubra la superficie con crema verde y el hueco con crema blanca. Simule los ojos con dos esferas de crema blanca, use la duya No. 5, realice el centro de los mismos y los lunares con crema negra, utilice la duya No. 1.

▲ Aplane un poco las gomitas, corte las lenguas a su gusto y colóquelas.

- 12 panqués individuales
- 250 g de pasta de almendras
- Colores vegetales rosa,
rojo y negro
- ¼ de taza de aceite
- 1 clara de huevo
- 1 bolsa de plástico
- Pinceles fino y delgado
- 1 rodillo
- 1 cortador circular de 7.5 cm
de diámetro
- 1 cortador circular de 2 cm
de diámetro
- 1 cortador circular de 1 cm
de diámetro



▲ Divida la pasta a la mitad, pinte una de rosa y divida la otra en dos, pinte una de rojo y otra de negro. Engrase ligeramente la bolsa de plástico y extienda la pasta rosa hasta que tenga 3 mm de grosor.



▲ Corte 12 círculos grandes y cubra los panqués. Corte 12 medianos y divídalos a la mitad (orejas); después corte 12 círculos pequeños (trompa) y forme 2 bolitas de pasta negra (ojos). Unte cada pieza con un poco de clara y arme las caritas.



▲ Sobre la bolsa, extienda la pasta roja hasta dejarla muy delgada, corte 6 círculos medianos y enseguida márkelos con el cortador chico, corte a la mitad los aros que obtenga y acomódelos en las caritas simulando la boca.



▲ Finalmente, pinte los orificios de la nariz con colorante negro, utilice el pincel fino.

Puerquitos



Mermelada de *fresa*



INGREDIENTES

- 1 kg de fresa
- 1 kg de azúcar
- 1 taza de agua
- ½ cucharadita de ácido cítrico (opcional)
- 1 cazo de cobre o una olla de acero inoxidable
- 1 pala de madera
- Desinfectante, el necesario
- 1 frasco de vidrio, esterilizado

Tip:

El ácido cítrico le dará un ligero sabor ácido, además de funcionar como conservador; una vez abierto el frasco, guárdelo en refrigeración.



▲ Lave las fresas al chorro del agua; desinfectelas y déjelas reposar por 5 minutos; escúrralas y enjuáguelas; retire las hojas con un cuchillo; reserve.



▲ En el cazo, caliente el azúcar a fuego alto; vierta el agua y deje hasta que se forme una miel clara; agregue las fresas y deje hervir; mueva con la pala y aplástelas.



▲ Añada el ácido cítrico y mezcle hasta que la mermelada tenga una consistencia espesa; llene el frasco, tape de inmediato para que quede bien sellado.



Hablemos de un licor...

El licor de dulce de leche es una delicia de origen latino, aunque se debate bastante acerca del mismo; actualmente, diversas marcas lo fabrican y lo distribuyen a nivel mundial.

Se elabora con azúcar, agua, dulce de leche (también conocido como cajeta o arequipe) y licor de calidad; se toma como coctel y su delicioso sabor cremoso nos invita a disfrutarlo en cada sorbo; se recomienda como aperitivo o para después de comer.

Si lo utilizamos en la preparación de algún postre o pan, les da un toque especial, ya que el envidado siempre garantiza un éxito en las recetas dulces.